

À LA CARTE

Insalate - Salat

CHF

Insalata verde con salsa a vostra scelta

Grüner Salat mit Dressing nach Wahl

10

Insalata mista con salsa a vostra scelta

Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl

12

Insalata dal Buffet

Salat vom Büffet

12

Insalatina Greca

Formaggio Feta, cipolle rosse, olive nere, pomodori

Blattsalate mit Fetakäse, roten Zwiebeln, schwarzen Oliven, Kirschtomaten

19

Insalata Caprese

Insalata di pomodori e cuore di mozzarella di bufala

Tomatensalat mit Büffel Mozzarella

2/3

16

60g

1/1

22

90g

Antipasti freddi - Kalte Vorspeisen

CHF

Ventaglio di petto d'anatra (FR) affumicato

su lettino di rucola e pomodorini

Fächer von geräucherter Entenbrust mit Rucolasalat und Kirschtomaten

22

80g

Terrina alle verdure del mediterraneo

e insalata con erbe selvatiche

Terrine von mediterranem Gemüse und Salat mit Wildkräutern

19

100g

Prosciutto crudo Ticinese con formaggino fresco sott'olio

Tessiner Rohschinken mit eingelegtem Frischkäse

26

80g

Vitello tonnato (CH)

Kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce

2/3

19

100g

1/1

24

150g

Carpaccio di salmone,

finocchi, lime e pepe rosa

Lachscarpaccio mit Limetten, Fenchel und rosa Pfefferkörner

22

80g

Antipasti caldi - Warme Vorspeisen

CHF

Gnocchi di patate con la salsa a vostra scelta:

Kartoffelgnocchi mit Sauce Ihrer Wahl:

alla panna, al pesto, al burro e salvia o al pomodoro	1/2	13	80g
Rahmsauce, Pesto, Salbeibutter oder Tomatensauce	1/1	19	160g
Risotto con gamberi	1/2	24	90g
e pomodorini ciliegino brasati al profumo di limone	1/1	39	180g
Risotto mit Crevetten und in Limone braisierte Kirschtomaten			
Tagliatelle fatte in casa con verdure grigliate,	1/2	22	
pesto al basilico e cuore di mozzarella di bufala	1/1	32	
Hausgemachte Tagliatelle mit grilliertem Gemüse, Basilikum Pesto und Büffel Mozzarella			
Tortelli di carne	1/2	24	80g
su fonduta di formaggio	1/1	34	160g
Hausgemachte Fleischtortelli auf leichtem Käsefondue			

Zuppa - Aus dem Suppentopf

CHF

Minestra del giorno

Tagessuppe

10 2dl**Crema di verdure primaverili**

Frühlingsgemüsesuppe

10 2dl**Pesce - Fisch**

CHF

Filetti di persico fritti (NZ)**serviti con patate al vapore oppure fritte, salsa tartare**

Egfilets-Knusperli serviert mit Dampfkartoffeln oder Pommes Frites, Sauce Tartare

36 160g**Crocchette di baccalà,****patate e bacon con maionese alle erbe e cipolla rossa**

Stockfisch Krokette, Kartoffeln mit Speck, Kräuter Mayonnaise und rote Zwiebel

'22 140g

"CAMPAGNOLA EVERGREENS"

CHF

Chateaubriand (CH) "La Campagnola" (da 2 pers) p.p **59** 225g
 arrostito al forno con rosmarino e aglio
 contorno a scelta, servito con verdure di stagione e salsa bearnese
 Chateaubriand "La Campagnola" (ab 2 Pers.)
 Im Ofen gebraten mit Rosmarin und Knoblauch
 Beilage nach Wunsch, Saisonemüse und Béarnaise-Sauce

Branzino in crosta di sale (da 2 pers) p.p **59** 200g
 con patate lesse e verdure (solo su prenotazione, minimo 1 giorno lavorativo)
 Wolfsbarsch in Salzkruste (ab 2 Pers.)
 mit Salzkartoffeln und Gemüse (nur auf Vorbestellung, mind. 1 Arbeitstag)

Riso Casimir di vitello **46** 160g
 Sminuzzato di vitello in salsa al curry, guarnizione di frutta e riso pilaf
 Riz Casimir - Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce, Früchtégarnitur und Pilawreis

Carni - Fleisch

CHF

Medaglioni di filetto di maiale **42** 180g
 in mantello di pancetta con salsa al timo, tagliatelle al burro, verdure di stagione
 Schweinsmedaillon im Speckmantel mit Thymiansauce, Butternudeln und Gemüse

Petto di pollo ripieno alla rucola **34** 180g
 in salsa alla panna, con riso al burro e verdure del mercato
 Mit Rucola gefüllte Poulardenbrust an Rahmsauce mit Butterreis und Marktgemüse

Filetto di manzo con pepe della Vallemaggia **46** 200g
 in salsa al Merlot servito con patate al rosmarino e verdure di stagione glassate
 Mit Vallemaggia Pfeffer gebratenes Rindsfiletsteak an Merlotsauce, serviert
 mit Rosmarinkartoffeln und glasiertem Saisongemüse

Involtini di vitello **46** 160g
 ripieni di Bresaola e formaggio ticinese con risotto stagionale e verdura glassata
 Kalbfleischröllchen gefüllt mit Bresaola und Tessiner Käse mit saisonalem Risotto
 und glasiertem Gemüse

Dolci - Dessert	CHF
Mousse ai due cioccolati bianco e nero con frutti esotici Weisses und Schwarzes Schokoladenmousse mit exotischen Früchten	12
Tortino al cioccolato tiepido con salsa ai lamponi e panna e gelato di vaniglia fatto nella casa Warmes Schokoladentörtchen mit Himbeersauce und Rahm und einer Kugel hausgemachten Vanille Eis.	14
Panna Cotta con salsa ai frutti di stagione Panna Cotta mit saisonaler Früchtesauce	11
Sorbetti alla frutta fatti in casa con frutta fresca (3 sorbetti) Hausgemachte Früchtesorbets (3) mit frischen Früchten	12
Scelta di formaggi Ticinesi servito con pane alle mele fatto in casa Auswahl von Tessiner Käse mit hausgemachtem Apfelbrot	16
Piatto di frutta esotica Exotischer Früchteteller	18

Änderungen vorbehalten | salvo cambiamenti